

En rigtig god aktivitet

# Fællesspisning



Aktiviteten kræver  
2-3 medarbejdere



Udgift til opstart  
Ingen (som udgangspunkt)



Årlig driftudgifter  
0,- til 2.000,-



## Beskrivelse:

En aften, hvor børnefamilier kan mødes, få et sundt og nærende måltid og lege, hygge og snakke med hinanden, se film, lave lektier og i det hele taget være sammen. Skal samtidig fungerer som aflastning for familien, som denne dag ikke skal bekymre sig om indkøb, madlavning osv.



## Karakteristika:

- Maden har en pris, så alle kan være med. Det er ikke et prismæssigt alternativ til at tage ud at spise, men til at spise hjemme.
- Fællesskabet er i fokus. Det handler ikke kun om at blive bespist, men også om at være sammen.
- Maden ledsages af forskellige aktiviteter for børnene.
- Maden er sund, nærende og varieret.

## Hvor ofte:

Mindst ugentligt, så der kommer en rutine omkring det både i afdelingen og i familierne.

## Hvornår:

Fra sidst på eftermiddagen og nogle timer frem.



Koncept beskrivelse  
lavet af DUI-LEG og VIRKE



Andre praktiske oplysninger om

# Fællespisning

## Antal medarbejdere krævet:

Mindst et par stykker til indkøb, opstilling, madlavning, afrydning, opvask og eventuelle efterfølgende aktiviteter. Helst flere, da det ellers vil blive temmelig hårdt arbejde, man kan eventuelt starte med et par stykker og se, om man kan aktivere nogen af dem, der kommer.

## Pris:

Nogle hundrede kroner hver gang til indkøb af råvarer. Det er en forudsætning for succes, at maden er sund, nærende, alsidig og varieret, men den behøver ikke være meget dyr.

## Aftaler:

Der skal være ansvarlige for indkøb, opstilling, madlavning, afrydning, opvask, opkrævning af betaling og eventuelle efterfølgende aktiviteter på selve aftenen og PR- og reklamer, administration af deltagerne og tilmeldinger og eventuel booking af lokaler.

## Muligheder for fundraising:

Brugerbetaling, hvor hver deltager betaler et lille gebyr for at være med. Gebyret må helst ikke overstige, hvad de ellers skulle have betalt for selv at købe ind. Man kan også forsøge at få sponsorater, især i forhold til at få råvarer sponsoreret det sted, hvor man køber ind.

## Forudsætninger:

Et hygiejnekursus og nogle grundlæggende madlavningsfærdigheder.

## Faciliteter:

Som minimum et køkken og et sted, hvor man kan spise i fællesskab, altså et stort rum med borde og stole. Hvis afdelingen ikke selv har dette, vil det forefindes på de fleste skoler, som man vil kunne låne. Det vil samtidig have den fordel, at skolens elever kan deltage direkte efter skoletid.



## Fællesspisning med forskellige aktiviteter

I forbindelse med fællesspisningen tilbydes der ofte forskellige aktiviteter fra gang til gang. Man bestemmer selvfølgelig selv hvilke aktiviteter man vil tilbyde, men her er et par forslag:

- Gør madlavningen til en aktivitet
- Vis billeder fra sidste lejr tur
- Lege fælleslege
- Lav filmaften
- Madquiz

## Kontakt til inspiration

Hvis man overvejer at prøve fællespisning i sin afdeling er det måske en god idé at kontakte andre afdelinger som helt sikkert mere præcis kan fortælle om fordele og ulemper og hvad man skal være ekstra opmærksom på før man kaster sig ud i aktiviteten. Derfor har vi aftalt at vi må videre give kontakt oplysningerne på et par personer som I kan kontakte og som vil svare på eventuelle spørgsmål:

### DUI-Skovlunde afdeling

Ulla Christensen, tlf. 27 26 86 58,  
Ulla@dui.dk

### Landsforbundet DUI-LEG og VIRKE

Svanevej 22, 2400 København NV  
tlf. 36 17 72 00, dui@dui.dk